

Château Mignan "Pech Quisou" AOP Minervois Rouge 2021

11,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois

Palmarès: Vinalies Internationales Or

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2021

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un superbe rapport prix/plaisir. Il est en plus, très identitaire de notre Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (Elevage en barrique d'un vin, élevage en barrique de deux vins.)

Vinification

Vendanges mécaniques. Utilisation de tables de tri, égrappage total, fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, pigeage fréquent, vinification traditionnelle.

style="color: #000000; font-family: Verdana, Arial, Helvetica, sans-serif; font-size: 11px; font-style: normal; font-weight: 400; letter-spacing: normal; text-indent: 0px; text-transform: none; white-space: normal; word-spacing: 0px; background-color: #fafbfc;">

Médaille d'Or au Concours des Vinalies Internationales 2022

Histoire de la Cuvée

Nom du lieu dit qui abrite la parcelle.

Accords Mets & Vins

Charcuteries, tapas, viandes rouges grillées, bœuf bourguignon, fromages.

Dégustation

Robe pourpre, intense, reflets rubis. Le nez est élégant, géométrique, aromatisé d'acacia, aromatisé de réglisse, aromatisé de cerise kirche, aromatisé de moka, aromatisé de silex. La bouche est franche, géométrique, ample, tanins précis, souple.

Température de Service

17-18°C



Potentiel de Garde

6-7 ans